

ハサップの取組状況について

資料 7

1 メニューのグループ分けについて

5班に分かれて、グループワークを行いました。

2 グループワークの内容

(1) グループワークで検討したメニュー

この資料では、「A御膳」について、ご紹介します。



《お献立》

- ・ 季節のかご盛
(付出し、炊き合せ、サラダなど)
- ・ 天ぷら盛り合せ
- ・ 奈良七種釜めし
- ・ 赤出し ・ 香の物 ・ 季節のフルーツ

(2) 班ごとのワークシート

「A御膳」について2つの班のワークシートをご覧ください。

班名	グループ1	グループ2		グループ3	
	非加熱のもの	加熱するもの	加熱した後、 高温保管	加熱後冷却 し、再加熱 するもの	加熱後、冷却 するもの
1班	サラダ 香のもの 季節のフルーツ	釜めし 天ぷら	赤出し		炊き合せ
5班	三つ葉 巻き麩 小鉢(サラダ) 香のもの 季節のフルーツ、お塩	釜めし 天ぷら	赤出し	炊き合せ	

(気づいた点)

- 複数のグループからなるメニューのグループ分け(赤だし、釜めしなど)
赤だし：グループ2の赤だしとグループ1の三つ葉や巻き麩からなること
釜めし：グループ2の釜めしとグループ1の三つ葉からなること
- ★ 一つのメニューのなかでも、食材ごとに、気を付けるポイントが違ってくるようになりました。